ディナーコース“サヴ―ル”

17,000 円

2025 年 9 月 4 日から 2025 年 12 月 1 日まで

食前のお楽しみ

≪ヌーヴェル アキテーヌ地方≫
帆立貝とキャヴィアの菜園風
焼茄子のピュレ フルーツトマトのヴィネグレット

≪イルドフランス地方≫
シャンピニョンのポタージュ カプチーノ仕立て

≪プロヴァンス アルプ コートダジュール地方≫
マルシェより本日の魚介 アジュール風ブイヤベース仕立て

≪ロワール地方≫
アントルコートのロティ
トリュフとポテトのフォンダント
レフォールの効いたジュ

（追加 3,000 円にて和牛サーロインに変更いただけます）

≪ブルターニュ地方≫
スパイス香る無花果のファーブルトン
チーズのクリームと赤ワインソース カシスのアイスクリーム

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース“ボヤージュ”

22,000 円

2025 年 9 月 4 日から 2025 年 12 月 1 日まで

食前のお楽しみ

≪シャンパーニュ地方≫
ハタのマリネとタラバガニのディスク
紫蘇香るシャンパンのジュレ

«ブルターニュ地方≫
蝦夷鮑のポワレとウニの焼リゾット
モンサンミッシェル産のムール貝のスープ仕立て

≪ノルマンディー地方≫
舌平目と車海老のポーピエット
シードル香るクリームソース

≪ロワール地方≫
ラカン産仔鳩のロティと腿肉のコンフィ
パートフィロで包んだアバと芳醇な赤ワインソース

≪サヴォワ地方≫
さつまいものモンブランとロイヤルミルクティーアイスクリームのバシュラン

コーヒーまたは紅茶、フランス風小菓子

アップグレードメニューの料金は各種割引の対象外です。
記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。